

RESEPTE MET BILTONG



'n Versameling van heerlike resepte vir geregte met biltong en 'n paar handige wenke.

Romerige Biltong Pasta

- 15 ml olyfolie
- 250 g knopiesampioene
- sout en vars gemaalde swartpeper
- 500 ml room
- 200 g nat biltong, gekerf
- 15 ml vars pietersielie, gesnipper
- 250 g linguini-pasta

Verhit die olie in 'n pan en braai die sampioene 'n paar minute tot geurig. Geur met sout en peper. Voeg die room by en bring tot kookpunt. Verlaag die hitte en laat prut tot die sous effens verdik. Voeg die biltong en pietersielie by en roer 'n paar minute. Kook die pasta in soutwater tot al dente, dreineer en meng dit by die biltongmengsel in.



CLAASENS WENK:

Die beste kerwer vir nat biltong is ons Hand Biltongkerwer – die een wat aan die tafel vasskroef. En as jy bietjie dikker skyfies wil kerf – gebruik die Hand Chunk Biltongkerwer.



Biltong en Noedel Gereg

- 2 uie
- 1 groen rissie
- 1 pak sampioene, gekap
- 2 koppies biltong stukkie
- 1 blik pitmielies
- 250 g skulp noedels (gaar)
- 250 ml vars room
- 1 koppie kaas, gerasper
- 2 fetakaas wiggies, gekrummel



Braai uie, groen rissie en sampioene tot gaar. Meng pitmielies, biltong, noedels en kaas by. Roer room by en prut oor lae hitte tot kaas gesmelt is.

Biltongtert

- 1 rol blaardeeg
- 160 g klam biltong
- 1 koppie kaas, gerasper
- 250 ml room
- 2 ekstragroot eiers (of 3 groot eiers)



Verhit oond tot 180 grade. Rol deeg uit op meelbestrooide oppervlak. Suiet bak met Spray and Cook en voer uit met blaardeeg – moenie die deeg rek nie, dit krimp terug as dit bak. Maak die rante van die deeg netjies. Strooi die biltong op bak se bodem. Strooi kaas bo-oor. Klits room en eiers saam. Gooi mengsel oor biltong en kaas. Bak in oond vir 35-40 minute. Haal uit en laat afkoel. Dien dit loutwarm op saam met 'n groen slaai.

Jy kan dit die aand/oggend voor die tyd maak en net so n rukkie by 100 grade verhit.

Biltong Balletjies

- 227 g roomkaas
- 3 eiergele, gekook
- 45-60 ml biltongpoeier

Klits kaas, voeg by eiergele en klits goed. Maak klein balletjies, rol in fyn biltong. Plaas in yskas.

CLAASENS WENK:

Gebruik die Elektriese Biltongrasper van Claasens om die allerheerlikste fyn biltongpoeier te maak!



Biltongpot

- 500 g biltong, gekerf
- 500 g pasta (enige soort, behalwe spaghetti)
- 250 g botter
- 1 ui, gekap

1 pakkie sampioene, gesny
opgehoopte lepel knoffel, gekap
2 pakkies kits-witsous
handvol vars kruie, gekap
250 ml room
250 ml kaas, gerasper

Smelt die botter, braai die uie, knoffel en sampioene. Gooi nou die biltong in 'n laag oor, en verlaag die hitte. Voeg pasta by. Maak die pakkies kitssous aan en maak seker alles is bedek. Prut vir 60 minute, maak net gereeld seker dat daar nog genoeg vloeistof in die pot is. Haal van die hitte af, gooi die room en kaas oor en meng goed deur.

Biltong Potjie

6 uie, gesny
1 pak sampioene, heel
750 g biltong
1 blik pitmielies
1 pak noedels, gaar (penne of skulpe)
½ groen rissie
500 ml vars room
groot blok kaas, gerasper (hoe meer, hoe beter)

Braai uie en sampioene tot gaar. Voeg biltong en noedels by. Plaas groen rissie en pitmielies bo op. Voeg room en baie kaas by.

*Hierdie resep is ryk, maar so lekker! Dit gaan baie vinnig om te maak. Bedien dit met 'n mengelslaai of enige ander slaai.

Biltong Frittata

10 ml margarien of botter
1 klein uitjie
½ klein soetrissie ontpit en in blokkies gesny
4 groot eiers

30 ml laevetmelk
50 g biltong, in baie dun skyfies gesny
50 g fetakaas, gekrummel
vars pietersielie

Smelt margarien in pan en roerbraai die ui en soetrissie tot deurskynend. Klits eiers en melk tot net gemeng en giet oor die uie en soetrissie. Vou die kante van die eiermengsel stadig met 'n spaan na die middel totdat die mengsel begin stol en strooi dan die biltong, fetakaas en gekapte pietersielie bo-oor. Plaas die frittata vir 'n paar minute onder die rooster element totdat dit mooi verbruin het en heeltemal gestol het. (Indien jy dit nie in die oond wil plaas nie kan jy dit van die hitte verwyder en vir 'n paar min bedek met 'n deksel of foelie totdat die bokant gestol is.)

CLAASENS WENK:

Vir hierdie resep het jy lekker dun skyfies biltong nodig – die ideale kerwer daarvoor is die gewone Hand Biltongkerwer, dit sny 2 mm skyfies.

Biltongsmeer

200 g (1 houer) gladde maaskaas
30 ml goeie gehalte mayonnaise
30 ml ongegeurde jogurt
125 ml fyn biltongpoeier
45 ml peppadews, fyngekap
vars gemaalde swartpeper
Franse brood
100 ml olyfolie
10 ml gemengde droë kruie

Verhit die oond tot 180 grade. Meng die maaskaas, mayonnaise en jogurt goed saam tot glad. Meng die biltong en peppadews by, geur met swartpeper en verkoel in die yskas. Meng die olyfolie en kruie saam en verf die Franse brood snytjies daarmee met 'n kwassie. Bak in die oond vir 10 minute totdat die brood goudbrun en bros is. Bedien biltongsmeer saam met brood en ander happies.

Biltong Mousse

1 ui, fyngekap
15 ml olyfolie
1 blokkie hoenderaftreksel
20 ml gelatien
knypie fyn koljander
10 ml sjerrieasyn (gebruik balsamiese asyn as plaasvervanger)
100g biltong, gerasper
45 ml mayonnaise
150 ml ingedampte melk, styfgeklits
250 ml room, styfgeklits

Voer 'n 1 liter-vorm uit met kleefplastiek. Braai die ui tot sag in die olie. Meng die aftrekselblokkie met 100 ml kookwater om op te los. Strooi die gelatien bo-oor, en roer om op te los. Gooi die afgekoelde ui met die koljander en die asyn by. Vou die biltong en mayonnaise by die ingedampte melk in. Roer daarna die gelatienmengsel en die room by. Gooi in die voorbereide vorm. Sit in die yskas tot styf en draai uit op 'n opdienbord. Dit is heerlik met roosterbrood of beskuitjies.

CLAASENS WENK:

Gebruik die Elektriese Biltonggrasper van Claasens om die lekkerste biltongpoeier te maak!

Biltong Patee

4 repies spek, fyngekap
1 klein ui, fyngekap
500 g sampioene, fyngekap
200 ml goeie kwaliteit mayonnaise
250 g maaskaas, geroom
200 g biltong (sien onderstaande nota)
vars Italiaanse pietersielie, fyngekap
2 naeltjies
5 ml koljandersaadjes
swartpeper
2.5 ml neutmuskaat

Braai die spek, verwyder van hitte en braai dan die ui en sampioene tot sag en effens bruin. Voeg by die spek en laat staan om af te koel. Voeg dan die mayonnaise, maaskaas, biltong en Italiaanse pietersiellie by. Maal nou die naeltjies, koljandersaadjes, swartpeper en neutmuskaat in 'n koffiemeuler, stamper en vysel, of gewone pepermeul, en geur afgekoelde mengsel.

*Ek hou van hierdie patee met bietjie tekstuur, so ek gebruik 'n houtlepel om dit te meng. Ek gebruik ook 'n mengsel van baie dun gesnyde biltong en biltongpoeier om die 200 g biltong op te maak.

*Indien vooraf gemaak word, onthou om dit vooraf tot kamertemperatuur te bring, dit bring die geur uit en vergemaklik die smeer daarvan.

Gestolde Biltongring

15 ml kookolie

1 klein ui, fyngekap

1 hoenderaftrekselblokkie

100 ml kookwater

10 ml gelatien

knippie fyn koljander

380 g (1 blik) ingedamppte melk, verkoel oornag in yskas

100g biltong, fyn gerasper

45 ml mayonnaise

pakkie slaaiblare van jou keuse (rokket as jy dit wil op-"zoesj")

10 ml wit asyn

Bespuit 'n ring met kleefwerende kossproei. Verhit die olie in 'n pan en soteer die uie liggies tot sag. Laat afkoel. Los die aftrekselblokkie op in die kookwater. Roer die gelatien en koljander by. Laat afkoel, tot dit dik word maar nie heeltemal gestol nie. Klits ingedamppte melk styf en voeg by. Voeg die gelatienmengsel, biltong, mayonaise en wit asyn by. Meng alles goed saam. Moenie al die lug uitklop nie. Skep in vorm en laat stol in die yskas. Keer uit op opdienbord, versier met slaaiblare en dien op saam met rooserbrood/melbabrood.

CLAASENS WENK:

Gebruik die Elektriese Biltongrasper van Claasens om die lekkerste biltongpoeier te maak!

Biltongslaai

Slaaisous:

60 ml balsamiese asyn

125 ml olyfolie

1 knoffelhuisie, gekneus

5 ml suiker of na smaak

5 ml Dijon-mosterd

1 sprietui, fyngekap

sout en varsgemaalde swartpeper

Slaai:

250 g klam, baie dun gekerfde biltong

375 ml cheddarkaas, gerasper

3 agurkies, gekap

2 hardgekookte eiers, in skyfies gesny

2 ryp avokado's, in blokkies gesny en besprinkel met suurlemoensap

'n verskeidenheid blaarslaai om die slaai op te rangskik

Plaas al die bestanddele vir die *slaaisous* in 'n skroefdekselbottel en skud goed. Hou in die yskas tot benodig word. Plaas die biltong en kaas in 'n bak en voeg genoeg van die slaaisous by om dit goed klam te maak. Bedek en marineer ten minste 'n uur (of selfs tot 'n dag lank) in die yskas. Rangskik die blaarslaai op 'n mooi groot plat slaabord en pak die slaaibestanddele bo-op. Besprinkel liggies met van die slaaisous. Skep die gemarineerde biltongmengsel bo-op en sit die oorblywende slaaisous apart in 'n klein bekertjie voor. Sit dadelik voor.

CLAASENS WENK:

Vir hierdie resept, kan jy die Hand Biltongkerwer gebruik – dit sny 2 mm skyfies.

Biltong en pampoenpot

Gebruik 'n 10 liter pot

3 kg nat beesbiltong, in dik skywe gesny

1 kg spek, gesnipper

1 kg pruimedante, ontpit

500 g rys

250 ml sojasous

2 kg boerpampeon, in skywe gesny

1 blokkie biefaftreksel

2 handevol cheddarkaas, gerasper

Braai die spek tot bros en voeg dan die biltong en pruimedante by. Pak eers die rys en dan die pampoen bo-op. Voeg die sojasous en aangemaakte aftreksel by. Prut stadig totdat die rys en pampoen gaar is. Sprinkel die kaas oor en laat smelt.

CLAASENS WENK:

Om lekker dik "chunk" biltong skywe te sny, is die Hout Chunk Biltongsnyer die ideale kerwer om te gebruik.



Biltongpot met Frankfurtwors

3 uie, gekap

1 pakkie vars sampioene, opgesny

1 pakkie spek, opgesny

1 pakkie frankfurterworsies, opgesny

1 pakkie kaasworsies, opgesny

720 g beesbiltong, gerasper

1 pak skroefnoedels

1 pakkie Tastic gegeurde sampioenrys

1 pakkie Tastic gegeurde spaanserys

250 g kaas, gerasper

Gebruik 'n swartpot

Maak swartpot warm oor vuur, braai uie, sampioene met olie en geur met gekeurde sout. Gooi spek by en braai vir 2 minute, voeg dan beide soorte worsies by. Braai deur vir 5 minute. Gooi skroefnoedels en rys by en een ketel gekookte water. Maak pot toe en kook vir 20 minute. Gooi biltong oor, maak deksel toe en stoom vir 5 minute. Maak oop en roer pot deur, kyk net dat dit nie droog kook nie. Gooi gerasperde kaas bo-oor en laat staan vir 5 minute.

Biltong Pot Genot (Biltongpasta)

500 g skulpie- of skroefpasta
200 g biltong, gekerf
100 ml suurroom
2 groot uie
½ groen-, rooi- en geelrissies
klein blikkie tamatiepasta
1 blokkie hoenderaftreksel
100 g cheddarkaas, gerasper
1 pak sampioene
sout en swartpeper
groen kruie na smaak
1 liter kookwater

Meng hoenderblokkie met groenkruie en kookwater. Gooi tamatiepasta by en meng. Laat staan. Sny uie en rissies en braai tot deurskynend. Gooi die pasta bo-op die gebraaide uie en rissies. Gooi die sous oor en gooi nog water by indien nodig. Prut totdat die pasta al-dente is. Gooi die suurroom en die sampioene in en roer deur. Prut vir so 5 tot 10 minute, maar moenie te veel roer dat die pasta pap word nie. Gooi die biltong en kaas by. Roer deur. Prut vir 10 minute op lae hitte. Bedien met groenslaai en 'n tuisgebakte broodjie.

Tamatie- en biltongkonfyt

- 2¼ kg Roma-tamaties
- 600 ml rooiwynasyn
- 350 g suiker
- 1 gemmerwortel, dun gesny
- 1 kaneelstokkie
- 150 g biltong, gekerf
- 3 uie, gesny
- 6 g sout



Blansjeer die tamaties en haal die skil af. Sny dit in klein stukkies. Braai die uie en gemmer vir 3 minute saam. Voeg die tamaties, suiker, kaneel, sout en asyn by, en smoor vir 15 minute. Bak die biltong in die oond teen 140 grade vir 10 minute, tot bros. Sif die tamatiemengsel, en sit die vloeistof terug op die stoof. Kook vir 10 minute tot 'n stroperige tekstuur vorm. Voeg die tamatiestukkies weer by die sous. Kap die biltong in fyn stukkies en voeg by. Kook vir nog 10 minute. Haal af en gooi in gesteriliseerde bottels

Hennie se krieket-koek-doepa (Pap, biltong en pannekoek)

- 1 pot slap pap
- 500g beesbiltong, gekerf
- 8 pannekoeke
- 1 kg maalvleis
- 1 pakkie spek, gesnipper
- 2 koppies kaas, gerasper



Meng die biltong met die pap. Maak die maalvleis gaar met speserye van jou keuse. Braai spek tot bros. Pak in die volgende lae: 1 pannekoek, bietjie maalvleis, spek, pap, kaas. Herhaal. Plaas in mikrogolf, verhit, en bedien. Sluk af met 2 cholesterolpille.

Biltong-guacamole

200 g guacamole

25 g volstruis- of beesbiltongrepies

125 g gladde maaskaas (of ongegeurde joghurt vir 'n loperiger eindresultaat)

varsgemaalde swartpeper



Meng al die bestanddele saam en geur met swartpeper na smaak.

Sit voor met ekstra biltongskyfies, vars groente, skyfies of pita-wiggies vir 'n lekker peuselbord.

Variasies:

*Marrokaanse-guacamole: Meng 200 g guacamole met 25 ml chermoula speseryemengsel en 60 ml gekapte peppadews. Geur na smaak en gebruik as sous met braaivleis, boerewors, op 'n burger of as 'n doopsous met groente en geroosterde pitas.

*Thai-guacamole: Meng 200 g guacamole met 60 ml klappermelk en 60 ml gekapte vars koljanderblare. Geur na smaak en gebruik as 'n sous met oondgeroosterde patats of met hoender of vis. Garneer met vars koljanderblare.

Biltong en mangoslaai

100 g groenboontjies, gehalveer

100 g slaablare van jou keuse met vars kruie, soos roket, Italiaanse pietersielie en basiliekruid

½ komkommer, gehalveer en in dun skyfies gesny

1 rooi of oranje soetrissie, in repies gesny

1 avokado, in blokkies gesny (wanneer in seisoen)

1-2 skywe fetakaas, in blokkies gesny of gekrummel

150-200g klam volstruis- of beesbiltongrepies

50 g gedroogde mangorepies, in dunner stukkies gesny of met 'n kombuisskêr geknip
handvol croutons (tuisgemaak of gekoop)

45 ml avokado- of olyfolie

45 ml balsamiese asyn

45 ml mango- of lemoensap

sout en peper

Plaas die boontjies in 'n bak en bedek met kookwater. Laat 'n paar minute staan, dreineer en spoel af met koue water. Pak die slaaiblare op 'n plat bord en rangskik die boontjies, komkommer, soetrissie, avokado en fetakaas daarop. Pak die biltong en mangorepies tussen-in en strooi die croutons oor. Meng die olie, asyn en sap saam en geur na smaak. Sit slaai en soud dadelik voor.

*Wenk:

Maak jou eie croutons. Sny of skeur broodrolletjies in growwe stukkies. Skink 30 ml olyfolie in 'n bak, meng die brood daardeur en rooster teen 180 grade in 'n enkellaag op 'n bakplaat vir 8-10 minute tot goudbruin en bros.

Riana se springbokslaai

1 botterskorsie, geskil
handvol pampoenpitte
2 handevol nat biltong
slaaiblare
roketblare
balasmiese reduksie, vyegeur

Sny botterskorsie in blokkies en rooster in oond met olyfolie en swartpeper. Rooster pampoenpitte. Meng alles saam en bedien.

Vier-suster-sop (Biltong en tamatiesop)

2 blikkies boontjies in tamatiesous (baked beans)
2 blikkies tamatie en uiemengsel
1 groot handvol biltong, gekerf



Plaas alles in 'n kastrol, maar hou 'n bietjie van die biltong eenkant vir garnering. Prut vir 3 minute. Verpulp dit of sit dit in 'n versapper. Dit het 'n wonderlike romerige tekstuur, sonder dat daar room in is.

Omelet-pannekoek

1 eier per persoon

15 ml water

sout en peper

10 ml olyf- of avokado-olie van jou keuse, bv. suurlemoen, knoffel of brandrissie

guacamole (avokadodip)

vars kruie van jou keuse, bv. tiemie, Italiaanse pietersielie, origanum of roket

handvol biltongskyfies



Meng eier met water en geur met 'n knippie sout en peper. Verhit olie in 'n klein pannetjie oor matige hitte en giet eiermengsel in die pan. Die omelet moet papierdun wees. Bak net vir 'n paar minute of tot goudbruin en gestol aan die bokant. Keer uit en laat afkoel. Smeer 'n bietjie guacamole op die omelet, strooi kruie oor en pak biltong bo-op. Rol soos 'n pannekoek op en sny in rolletjies. Sit as ligte ete of selfs as peusel/skemer kelk-happies of voorgereg voor.

*Wenke:

Die omelette is perfek vir kinders. Gebruik met enige vulsel van jou keuse.

Hou jy nie van guacamole nie? Vervang dit met gladde maaskaas.

Stemmet se stoute souttert (Biltongtert)

1 rol gekoopte skilferkors, ontvries

1 koppie cheddarkaas, geraper

1 koppie beesbiltongrepies

2 wiggies fetakaas, gekrummel

swartpeper

4 eiers, geklits

375ml room



Voer 'n glasbak uit met die skilferkors. Sprinkel die cheddarkaas op die bodem. Bedek met die biltong en dan die fetakaas. Gooi baie swartpeper oor. Meng die eiers en room en voeg bo-oor. Sprinkel weer so bietjie cheddarkaas oor en ook biltong. Bak in oond teen 180 grade vir 30 minute.

Sophia se Bloukaas Biltongsop

125 g botter
250 g koekmeel
250 g cheddar of soetmelkkaas, gerasper
125 g bloukaas, in blokkies gesny
4 bakhande vol biltong, fyn gekerf
2 liter kookwater
500 ml melk
2 blokkies bees- of hoenderekstrak
sout en peper
30 ml port (opsioneel)

Smelt botter in 'n soppot op medium hitte. Gooi meel by en roer met klitser of vurk. Breek die ekstrablokkies in en hou aan roer. Voeg die melk stadig by en dan die kookwater. Hou aan roer. Sodra die mengsel romerig word, voeg die kaas by en dan 2 hande biltong. Roer. Voeg die bloukaas by en roer totdat dit gesmelt is. Haal pot af van stoof af en stel plaat op sy laagste hitte. Plaas pot terug en gooi die laaste biltong by. Roer. Gooi die port by. Geur met sout en peper na smaak

Biltongpasta

2 pakke fettucini-pasta
2 bruin uie, gekap
1 pakkie spek, gesnipper
2 koppies cheddarkaas, gerasper
1 kg nat beesbiltong

Kook die pasta tot al dente. Gooi die meeste van die water af. Soteer die uie en spek en voeg by die pasta. Meng goed en voeg kaas en biltong by. Roer en laat prut so 3 minute. Sit dadelik voor.

Hettie se gepietsde sop (Biltongsop)

125 ml botter of margarien
2 blokkies biefaftreksel
10 ml gemaalde swart peper
7.5 ml neutmuskaat
10 ml fyn koljander
1 koppie koekmeel
500 ml melk
750 ml kookwater
1 koppie cheddarkaas, gerasper
1 koppie biltong, fyn
100 g bloukaas
bietjie port
handvol stukkies heel biltong

Smelt botter in kastrol, krummel die biefekstrakblokkies by, asook die res van die speserye. Roer stadig. Voeg 'n bietjie van die melk en warm water by die meel om 'n pasta te maak. Voeg dit by die mengsel in die kastrol, asook die res van die bestanddele, behalwe die port en stukkies biltong. Laat dit prut vir so 10 minute. Piets met port net voor opdiening. Dien op met 'n paar biltong stukkies bo-op. Bedien saam met vars brood.

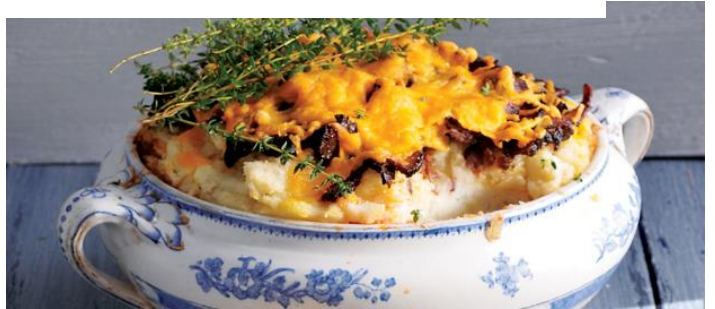
Jaco se bus-dis (Gebakte biltong en skyfies)

1 kg beesbiltong, gekerf
1 groot pak *Lays Lightly Salted* skyfies
3 koppies kaassous
paprika

Sit biltong onder in 'n vuurvaste oondbak. Sit die skyfies bo-op, en dan die sous. Herhaal die lae, en sprinkel paprika oor. Bak oop in oond vir 30 minute teen 180 grade. Eet met vars broodjies of slaai.

Geurige biltong-mieliepap

1,25 liter water
15 ml sout
750 ml mieliemeel
410 g (1 blik) geroomde suikermielies
hand vol vars tiemie
820 g (2 blikke) gekapte tamaties
15 ml olyf- of avokado-olie
1 ui, gekap
2 knoffelhuisies, fyngemaak
250 g knopiesampioene, in skyfies gesny
sout en varsgemaalde swartpeper, na smaak
250 ml biltong, gekerfde
375 ml cheddarkaas, gerasper



Verhit die oond tot 220 grade. Smeer 'n 30 cm x 25 cm oondvaste bak. Bring die water en sout tot kookpunt in 'n groot kastrol oor matige hitte. Roer die mieliemeel in en klop om te voorkom dat klonte vorm. Laat gaar word en roer van tyd tot tyd, ongeveer 20 minute, tot styf. Voeg die suikermielies en tiemie by. Skep helfte van die pap in die voorbereide oondbak. Skep die tamaties in 'n laag bo-oor. Verhit die olie in 'n kastrol oor hoë hitte en braai die uie, knoffel en sampioene vir 5 minute tot goudkleurig. Geur en skep bo-op die tamatielaag. Skep die res van die papmengsel oor, dan die biltong en dan die kaas. Bak ongeveer 20 minute, totdat die kaas gesmelt het.

Biltong Smeer

1 potjie roomkaas, gewone of met kruie in
30 ml mayonnaise (indien moontlik, tuisgemaak)
30 ml suurlemoensap
60 ml wildsbiltong, fyn gekerf
sout en peper na smaak

Meng al die bestanddele saam in 'n bak. Die maklikste gaan wees om 'n voedselverwerker te gebruik. Laat dit rus in die yskas vir so 15 minute.

Bruschetta

Potbrood mengsel (beskikbaar by die Deli)

30 ml olyfolie

sout en peper

parmesaan kaas, fyn gerasper

biltongsmeer

Kry een van die potbrood mengsels by die Deli. Volg die maklike instruksies volgens jou keuse van broodmengsel. Sodra die brood klaar gebak is en afgekoel is, sny mooi, dik snye. Bedek die met olyfolie. Gooi 'n klein bietjie sout en peper oor vir smaak en sprei parmesaan oor die bokant van die snye. Sit die snye weer terug in die oond en bak totdat die kleur effens begin verander na ligbruin om die rante van die broodjies. Sodra die brood genoeg afgekoel het om aan te vat, smeer 'n liberale hoeveelheid van jou biltong smeer oor die broodjie en bedien as 'n voorgereg of net 'n lekker kou ding om die vuur. Vir ekstra "flair", voel vry om dalk n sny of twee biltong bo op die broodjies te plaas of 'n snit Parma Ham.

CLAASENS WENK:

*Droë wildsbiltong word die maklikste gekerf met 'n Claasens Alu
Chunk Biltongsnyer.*

Hierdie handige kerwer kan ook gebruik word om neute te kraak!



Biltong Tert (vir 1 tert of 10 ramekins)

1 pak blaardeeg (een pak is genoeg vir een tertbak of 10 ramekins)

baie kaas, gerasper

300 g biltong, gekerf

6 eiers

250 ml room

1 houertjie gladde roomkaas of maaskaas, kamertemperatuur

sout en peper na smaak

250 ml melk



Rol die blaardeeg uit en plaas in 'n plat tertbak of ramekins. Voeg baie kaas en die biltong by. Klits die eiers, room, roomkaas of maaskaas, sout en peper, en melk saam. Gooi oor blaardeeg en biltong. Voeg nog bietjie kaas by en bak vir 60 minute teen 180 grade. Net voor opdiening, voeg nog 'n paar stukkie biltong bo-op. Bedien warm of effens afgekoel.

Biltong-molshopies

(Heerlik as 'n bygereg saam met braaivleis)

6 groot aartappels

1 ui, fyn opgekap

olie

klontjie botter

125 ml room , effens verhit

ekstra melk

25 g fyn biltongpoeier

Ina Paarman's Chilli & Garlic speserye

sout na smaak

ekstra fyn biltong

gerasperde kaas



Skil aartappels, sny in stukke en kook tot sag. Braai intussen die gekapte ui tot gaar. Druk aartappels fyn en gooi klontjie botter en effens verhitte room by. Gebruik ekstra melk indien mengsel nog te styf is. Meng aartappelmengsel met gebraaide ui, biltongpoeier, speserye en sout tot goed gemeng. Vorm molshopies en plaas in oondvaste bak. Versier met gerasperde kaas en ekstra biltongpoeier. Ons het dit in die mikrogolf verhit net voor ete.

BRON: Internet

**Indien u enige van die Claasens produkte wat in hierdie boek
genoem word wil aankoop, besoek gerus ons webtuiste:
www.claasensdesigns.co.za.**



Biltong slicers • Food processing equipment • Home and Outdoor
tel: +27 58 852 1632 • fax: +27 86 7587977
e-mail: info@claasensdesigns.co.za • web: www.claasensdesigns.co.za